

WEST **Generate Collection**

L26: Entry 16 of 20

File: DWPI

Aug 18, 1986

DERWENT-ACC-NO: 1986-267228

DERWENT-WEEK: 198641

COPYRIGHT 2002 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Animal slaughtering system - uses carbon monoxide to preserve the colour
of the meat

PATENT-ASSIGNEE:

| | |
|----------------------------|------|
| ASSIGNEE | CODE |
| MITSUBISHI GAS CHEM CO INC | MITN |

PRIORITY-DATA: 1985JP-0025631 (February 13, 1985)

PATENT-FAMILY:

| PUB-NO | PUB-DATE | LANGUAGE | PAGES | MAIN-IPC |
|---------------|-----------------|----------|-------|----------|
| JP 61185150 A | August 18, 1986 | | 002 | |

APPLICATION-DATA:

| PUB-NO | APPL-DATE | APPL-NO | DESCRIPTOR |
|-------------|-------------------|----------------|------------|
| JP61185150A | February 13, 1985 | 1985JP-0025631 | |

INT-CL (IPC): A22B 3/00; A22C 5/00

ABSTRACTED-PUB-NO: JP61185150A

BASIC-ABSTRACT:

Domestic animals are killed and the meat of the animals is cut and divided after treatment with carbon monoxide. The method is also applied to fish and birds.

ADVANTAGE - Fresh colour of meat can be preserved.

CHOSEN-DRAWING: Dwg. 0/1

TITLE-TERMS: ANIMAL SLAUGHTER SYSTEM CARBON MONO OXIDE PRESERVE COLOUR MEAT

DERWENT-CLASS: D12

CPI-CODES: D02-A; D03-A01; D03-A02;

UNLINKED-DERWENT-REGISTRY-NUMBERS: 1423U

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1986-115464

⑯ 公開特許公報 (A) 昭61-185150

⑯ Int.Cl.¹A 22 B 3/00
A 22 C 5/00

識別記号

庁内整理番号

6760-4B
7421-4B

⑯ 公開 昭和61年(1986)8月18日

審査請求 未請求 発明の数 1 (全2頁)

⑯ 発明の名称 肉の処理方法

⑯ 特願 昭60-25631

⑯ 出願 昭60(1985)2月13日

⑯ 発明者 石黒 達也 新潟市松浜町3500番地 三菱瓦斯化学株式会社新潟工業所
内

⑯ 出願人 三菱瓦斯化学株式会社 東京都千代田区丸の内2丁目5番2号

⑯ 代理人 弁理士 小堀 貞文

明細書

1. 発明の名称

肉の処理方法

2. 特許請求の範囲

一酸化炭素を動物に呼吸させた後、屠殺処理するかまたは屠殺することなくそのまま動物を解体することを特徴とする肉の処理方法

3. 発明の詳細な説明

〔産業上の利用分野〕

本発明は肉の処理方法に関する。更に詳しくは一酸化炭素を動物に呼吸させた後、屠殺処理するか、または屠殺することなくそのまま動物を解体することを特徴とする肉の処理方法に関する。

〔従来の技術〕

動物を屠殺した後の肉の血抜きが部分的に不良の場合は、その部分の肉の腐敗がおこり易く、この様に血抜きが不良な肉は筋肉として扱う以外にその対処方法はなかつた。

従来、肉の血抜きを良好に行なう方法が望まれていたが、実用的な方法は無かつた。

また生肉の色の鮮明化については、肉を加工する際に、食品用染色剤によつて、着色する方法が行われており、更に生肉の色の保持については、ガスパック法が行なわれているが、これはガス不透過性のフィルムの袋の中に生肉を入れ、炭酸ガスや窒素ガスなどのガスを封入するものであり、手間と費用がかゝり、且つ大型の肉塊には適用出来ない方法であつた。

〔発明が解決しようとする問題点〕

本発明は食用動物を食用肉として供する場合の屠殺方法の改良により、血抜きが良好な生肉を得る方法に関する発明である。あわせて筋肉の発生を減少させて食肉の有効利用を計り、更に生肉の鮮紅色による商品価値の向上と、肉の色の保持および肉の褐変防止を行なうこと目的とするものである。

〔問題点を解決するための手段〕

本発明方法において、動物とは鳥、獸、家畜、

魚類等の食用動物を意味するものである。また一酸化炭素としては通常、ポンベ入りの一酸化炭素が用いられるか、または希釈した一酸化炭素含有ガスが用いられる。また魚類の様にエラ呼吸を行なう場合には、一酸化炭素を水中に溶解させ、これを呼吸させる方法が採られる。

具体的には、屠殺前の動物をガス室に入れるか、または送気マスクを動物の顔面に装着することにより、一酸化炭素または一酸化炭素含有ガスを呼吸させる方法、または魚類に対しては水中に一酸化炭素または一酸化炭素含有ガスをバーリングさせる方法が採られる。

本発明方法においては、一酸化炭素を呼吸することによつて動物が死んだ場合には、これをそのまま解体するか、または一酸化炭素を呼吸することによつてノックダウンした動物を屠殺処理し、その後に解体する等の方法が採られる。

〔発明の効果〕

本発明方法による場合は、動物の肉の血抜が良好に行われ、しかも動物の肉は鮮紅色を呈し、

の一実施態様を示すものである。

出願人 三菱瓦斯化学株式会社
代理人弁理士 小畠貞文

商品価値が高いものであり、更にこの鮮紅色は半月間程度経過した場合でも褐変現象をおこさないものである。

〔実施例〕

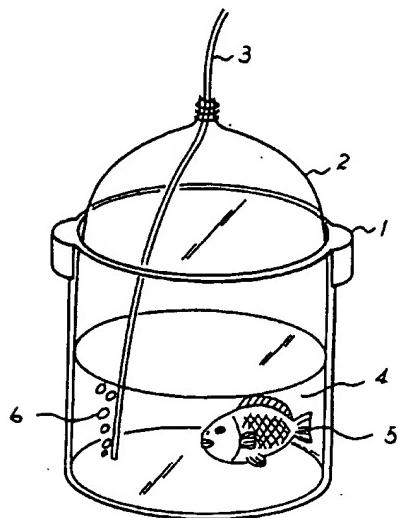
重さ約800gのテラビア2尾を図面の如くポリエチレン袋内の水に入れ、ポンベから導いた減圧した一酸化炭素ガス(99%)を毎分0.5lの流量でその水の中に送入した。約30分経過した時点で、魚は2尾とも横転して動きを止めた。

これを三枚におろし、皮を取り、空気封入のまゝプラスチック袋に入れ、ヒートシールして色相変化の試料とした。

本法を施した魚は、無処理の魚にくらべて、解体時の血液の粘度が低く、血抜を良好に行な事が出来た。また、血合層の肉色は鮮紅色を呈し、10日間5℃～12℃の室内に置いたが、色相の変化は殆んど見られなかつた。

1. 図面の簡単な説明

図面は本発明方法を魚類に対して行なう場合



- 1 円筒容器
- 2 ポリエチレン袋
- 3 ピニールチューブ
- 4 水
- 5 テラビア
- 6 一酸化炭素ガス